**Petits flans antillaisà la Multi Délices**

[Une image contenant Plats et corbeilles, vaisselle, céramique, laitier

Description générée automatiquement](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2024/11/petits-flancs-antillais-a-la-multi-delices-p1120184.jpg-r-copy.jpg) **Pour 9 pots**

**- 3 œufs**  
**- 80 g de sucre**  
**- 1 càc de rhum (facultatif)**  
**- 50 g de** [**noix de coco**](https://recettes.de/noix-de-coco) **râpée**  
**- 400 g de lait concentré non sucré**  
**- 400 g de lait (½ écrémé pour moi)**  
**- 10 càs de caramel liquide**  
.  
**La yaourtière Multi-délices**  
.  
Travailler au fouet mais sans faire mousser les œufs avec le sucre .  
Ajouter le rhum (éventuellement) et la noix de coco ainsi que les deux laits.  
Bien mélanger.  
Verser une cuillerée de caramel liquide dans chaque pot et les remplir avec la préparation.  
Remplir d'eau le réservoir de la yaourtière et disposer les pots.  
Boucher les ouvertures vides avec des couvercles.  
Lancer le programme dessert lacté 3 sur ma yaourtière qui est un modèle ancien, pour 35 minutes.  
Laisser refroidir, mettre les couvercles et placer au réfrigérateur pendant au moins 4 heures.